68e Année. T. 135. N° 13-14. 1er-8 Avril 1951

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

1 0 APR. 1951

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. — MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

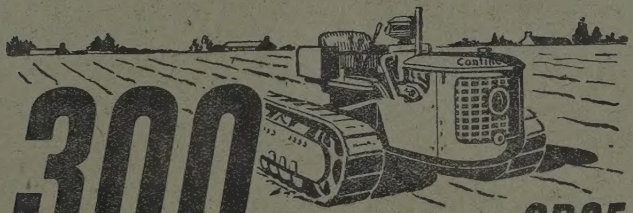
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76

MACCLESFIELD
BOUILLIE
MACCLESFIELD
15% de Cuivre pur
Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX



300 CONTINENTAL CB25
en service dans le midi

300 Viticulteurs définitivement équipés
300 Clients ignorant LA PANNE

LA RÉPARATION COUTE PARFOIS PLUS CHER QUE L'ACHAT DU TRACTEUR

N'achetez qu'un tracteur ayant fait ses preuves

LE CB25 CONTINENTAL ne coûte que son carburant

DOCUMENTATION GRATUITE H SUR DEMANDE

ETS RICHARD FRÈRES
19, Rue du Bourdonnais - LYON (Bourdon 75-53)

AGENCE GÉNÉRALE DU SUD-EST
J. BUNEL
Bureaux et Entrepôts : 104, Rue de la Loubière
MARSEILLE - TÉL. : GARIBALDI 34-48

MM PUBLICITÉ

Avignon, 77, route de Marseille, tél. 21-96

HEXAVAP
est un produit PECHINEY-PROGIL

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et Adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HÉLIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

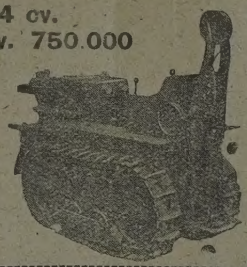
Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728.000 FRANCS
40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.
Viti. ess. 20 cv. 750.000



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES - ARBRES
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés
PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie
58e ANNÉE
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
ANGERS (M.-&-L.)
Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

LA POTASSE
EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT
QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER
LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS
OU
LA POTASSE
DOMINE FORTEMENT

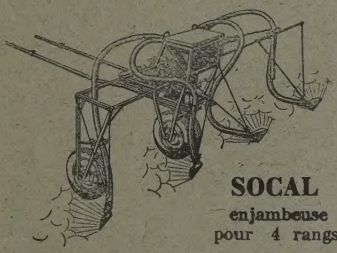
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, RUE DE LOQELBACH - PARIS (17e)

POUDREUSES SOUFREUSES

SUPER PROCALL
PORTATIVE

S. A. E. A. C.
177, r. de Courcelles
PARIS (17e)

AGENTS RÉGIONAUX
à PERPIGNAN : PAN, 29, Av. du Général Leclerc ;
à BORDEAUX : TAM, 137 *bis*, Cours de la Marne ;
à AVIGNON : SAP, La Muette.



SOCAL
enjambeuse
pour 4 rangs

Produit naturel

LE **NITRATE de SOUDE du CHILI**
est pour toutes les cultures une garantie de Succès!

★ SERVICES AGRONOMIQUES DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

11 bis, AV. VICTOR-HUGO - PARIS-16e

PUBLICIS

EN VITICULTURE

THIOVIT + CUIVRE SANDOZ

soufre micronisé mouillable
à 80 o/o de soufre à l'état libre

oxyde cuivreux
à 50 o/o de cuivre métal

permettent la préparation instantanée d'une

bouillie mixte

ne bouchant pas les jets, sans adjonction de chaux

Traitement simultané

simple – pratique – efficace

SANDOZ

contre **OIDIUM**

et **MILDIOU**

PRODUITS **SANDOZ** S.A. PARIS (8e)
6, rue de Penthièvre, 6

Agent pour le Languedoc
R. GAYRAUD, Montpellier
3, rue Rigaud. — Tél. 98-25

Documentation gratuite
sur demande

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Siège Social : 1, Place de la Bourse. — MARSEILLE

TOUS LES SOUFRES POUR L'AGRICULTURE

ET POUR LE TRAITEMENT DU MILDIOU PAR POUDRAGE

POUDRE CUPRIQUE HYGROSCOPIQUE

- P. C. H. -

— Absorbe l'humidité atmosphérique ;
— Adhère fortement à la plante ;
— Apporte sous un faible volume une importante quantité de cuivre métal
(15 o/o de cuivre métal, dont 5 o/o du verdet et 10 o/o de l'hydraye de bioxyde de cuivre).

CARBONATE DE SODIUM ANHYDRE A USAGE AGRICOLE*

ET

FLEUR DE CHAUX POUR SULFATAGE

Pour obtenir ces deux produits en **qualité** garantie adressez-vous à

SOLVAY & Cie

69, Av. Franklin D. Roosevelt -:- PARIS VIII[e]

Télé. : Elysées 66-32

ou à leurs Bureaux :

		Téléph.
à BORDEAUX	133, Brd Président Wilson	21-83
LYON	99, rue Pierre-Corneille	Moncey 10-45
MARSEILLE	40, Quai Rive-Neuve	Dragon 24-63
TOULOUSE	20, Place du Capitole	Capitole 34-39
ALGER	31, Brd Bugeaud	323-05

ou, encore, à votre Syndicat

ou aux Négociants de votre région

* Anciennement dénommé " CARBONATE DE SOUDE SOLVAY "

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E.D. — *Chronique*. — L'Ecoulement de la récolte. — Mesures envisagées. 163
Bruni Bruno et **J. Branas.** — Etudes ampélographiques. 165
Paul Maureau et **L.A.** — Culture du Genêt. 168
Ch. Cornu. — Précisions sur l'opération de paraffinage (adjuvant du greffage). 171
E. Henriot. — Procédés de multiplication et de greffage. 172
E. Rosella. — A Carpentras où l'Araignée rouge fait des ravages. . . 174
Chronique du Machinisme. — **R. Lacombe.** — Les machines nouvelles au 23me Salon de la machine agricole. 176
C. Bernon. — Travaux de la Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vignes en 1949 *(suite)*. 180
Questions diverses. — **V.C.** Les pétroles du Midi de la France. — **Pierre Larue.** Paillage des framboises. — Sur le distancement des tomates. 184
Informations. — Le mouvement des vins en février. — Prix de l'O.I.V. 186
Partie officielle. — Bénéfices agricoles. 187
Bibliographie. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Ecoulement de la Récolte. - Mesures envisagées

Les chiffres du mouvement des vins fournis par le *J. O.* des 19-20 mars que nous résumons p. 186, nous permettent de voir les positions atteintes à la fin du sixième mois de la campagne.

Les sorties de la propriété s'inscrivent à 15.904.819 hectolitres dans la Métropole, et à 8.097.518 hectolitres en Algérie.

Nous enregistrons donc une légère avance sur les chiffres correspondants de la récolte précédente : 1.469.593 hectolitres d'une part et 753.546 hectolitres d'autre part.

La consommation taxée enregistre 19.239.137 hectolitres dans la Métropole, soit 459.287 hectolitres de plus qu'en 1950, 2.277.133 hectolitres de plus qu'en 1949 et 3.200.772 hectolitres de plus qu'en 1948 ; alors qu'en Algérie elle n'atteint que 481.505 hectolitres, soit 2.783 hectolitres *de moins* qu'en 1950, 20.174 hectolitres *de moins* qu'en 1949 et 252.735 hectolitres *de moins* qu'en 1948.

Les stocks accusent 10.741.450 hectolitres.

Deux faits découlent nettement de l'examen de ces chiffres : d'une part la diminution importante de la consommation taxée algérienne et, d'autre part, la différence dans le pourcentage des sorties respectives qui, pour la Métropole avoisine les 26 % de la récolte et pour l'Algérie se gonfle aux alentours de 57 %. Cela est certainement dû — entre autres choses —, à un usage intempestif des transferts.

*
**

La mollesse des derniers marchés — exception faite pour les hauts degrés qui paraissent recherchés — ne permet pas d'entrevoir la date à laquelle le prix de 290 fr. qui doit commander le déblocage d'une nouvelle tranche sera atteinte.

M. Pierre Pflimlin, ministre de l'Agriculture, à l'occasion du débat sur le budget de l'Agriculture s'est, sur ce sujet, exprimé comme suit :

« ... Nous nous trouvons maintenant devant un problème redoutable qui est celui du déblocage. On a dit, et j'en conviens, qu'il est impossible de retarder indéfiniment toutes mesures de déblocage et de mettre un certain nombre de petits viticulteurs dans l'impossibilité de s'assurer les ressources dont ils ont absolument besoin.

« Il est, d'autre part, impensable que le Gouvernement se départisse de la règle de conduite qu'il s'est à lui-même tracée par le décret du 5 décembre 1950.

« Il ne saurait être question en d'autres termes de procéder à un déblocage avant que soit atteint le prix plancher de 290 fr.

« Le problème est donc de prendre des mesures qui soient de de nature à faire rejoindre ce prix plancher de 290 fr. A cet égard, un certain nombre de propositions ont été faites...

« Il est très naturel que plusieurs d'entre vous aient invoqué les dispositions du Statut du vin et demandé leur application. Nous sommes là dans une matière délicate, dès lors qu'il s'agit de détruire à un moment où nous n'avons pas encore connaissance de ce que sera la récolte future, il est très difficile de prendre une décision irréversible et de créer une situation que, peut-être, on serait conduit plus tard à regretter.

« Nul ne doit s'étonner de voir le Gouvernement s'engager dans cette voie avec une certaine circonspection, avec une certaine prudence, mais prudence ne signifie pas absence de volonté et, s'il est une assurance que je puis aujourd'hui donner, c'est que dans les délais nécessaires, avec toutes les précautions indispensables, toutes les mesures prévues par la législation en vigueur, et qui se révèleraient nécessaires, seront prises »...

Au moment où nous écrivons, les mesures envisagées par le Gouvernement, comportant trois étapes, seraient les suivantes :

1° Blocage à la propriété de 10 à 15 millions d'hectos avec notification aux viticulteurs des prestations individuelles. Cette mesure devrait avoir pour conséquence la remontée des cours, qui atteindraient assez vite 290 fr. le degré.

2° Le déblocage, quelques semaines plus tard (sans doute aux environs du 1er mai) d'une nouvelle tranche. L'importance de celle-ci pourrait être assez considérable, d'autant plus que la commercialisation des vins est, cette année, très en retard.

En avril 1950, en effet, on venait de débloquer la troisième tranche et 70 % de la récolte étaient sur le marché. Il est vrai que les cours avoisinaient 385 fr. le degré.

3° Distillation, dans le courant du mois de juin, d'une première fraction de 5 à 6 millions d'hectolitres sans doute, les autres venant ensuite, conformément à un système d'échelonnement à définir.

E. D.

ÉTUDES AMPÉLOGRAPHIQUES

En Italie comme en France la viticulture a une grande importance ; mais elle repose sur l'existence de nombreux cépages, spécialement dans les régions où il n'y a pas une production de vins de grand cru.

Dans quelques régions de l'Italie, à côté des variétés principales et plus ou moins bien connues, il y en a d'autres d'une qualité douteuse ou inférieure — en général cultivées pêle-mêle avec les premières — encore inconnues, ou à peu près, dans leurs aptitudes, avec le même nom, ou avec divers noms (synonymes), ou avec le nom des autres, bien qu'elles soient différentes (homonymes).

En 1872, le Ministre italien de l'Agriculture, industrie et commerce, fit commencer un travail d'investigations et d'études qui aurait dû conduire à une Ampélographie italienne complète. Il fut nommé un Comité central ampélographique et, par celui-ci, des Commissions provinciales, lesquelles, de 1874 à 1885, s'intéressèrent à la description et à l'étude des cépages répandus dans plusieurs régions. Il fut publié 22 bulletins ampélographiques contenant les travaux de cette Commission, et il fut imprimé 5 fascicules avec la description de 16 cépages.

Ensuite, le travail fut suspendu ; jusqu'à aujourd'hui, malgré la nomination de Commissions spéciales et les vœux formulés dans les Congrès et dans les Assemblées, il a été peu perfectionné ; les insuffisants ouvrages ampélographiques qu'on a publié dans ces dernières années, à peu d'exceptions près, n'ont fait que reproduire, la plupart du temps, les observations et les études faites précédemment.

En France, après les publications faites par les célèbres ampélographes et maîtres de la viticulture du monde depuis la fin du siècle passé, comme le monumental ouvrage qu'est l'ampélographie de Viala et de Vermorel, il ne me semble pas qu'aient été faites des études ampélographiques vraiment importantes, spécialement relatives aux cépages européens. Le professeur Branas, dans ce même journal (1) a affirmé : « Le nombre des ampélographes paraît avoir singulièrement diminué depuis le début du XX^me^ siècle ».

En regard des nouveaux problèmes d'ordre technique qui harcèlent la viticulture européenne (affinité avec les porte-greffes, apparition et diffusion des maladies et des troubles physiologiques et résistance variable à eux des différents cépages européens, nécessité de diminuer le prix de revient du raisin, d'améliorer sa qualité, et de produire des raisins et des vins mieux adaptés aux exigences des marchés et de la consommation), on observe, dans toutes les nations viticoles, le désir

(1) N° 38-39 du 17-24 septembre 1950.

d'affronter avec de nouveaux éléments, les études ampélographiques représentant la base pour la résolution des problèmes énumérés ci-dessus. En outre, surtout dans ces dernières années, de nombreuses et nouvelles variétés de porte-greffes, de cépages pour les raisins de table et de vin et d'hybrides producteurs ont été créés en France, en Italie et dans les autres nations par croisement et sélection.

Avec les années qui se sont écoulées, non seulement les nouvelles variétés, mais aussi, d'une manière moins sensible, plusieurs des anciennes qui représentent, sans doute, des produits de croisement spontanés ou des mutations par bourgeon et par autre causes, ont subi à travers le temps d'inconstantes variations qui ont formé de nouveaux clones et de nouveaux types, sous-variétés et variétés, portant le nom de celle qui pourrait être appelée « mère » ou avec des noms divers.

L'Italie a introduit depuis en France beaucoup de variétés de raisins de vin, comme : *Sauvignon, Sémillon, Pinot blanc et gris*, parmi les blanches ; *Merlot, Cabernet franc, Syrah, Pinot noir, Gamay* et autres, parmi les noires ; et des raisins de table, comme : *Servant* et *St-Jeannet*, presque tous les porte-greffes et quelques hybrides producteurs, comme : *Seibel 1077, Couderc 7120 et Baco 1*. Elles ont pris plus ou moins d'extension dans quelques régions, tandis que des variétés italiennes, comme le *Trebbiano toscano*, appelé en France *Ugni blanc*, la *Barbera* et je crois encore d'autres de cuve et de table, comme *l'Italia* de Pirovano, ont été introduites et diffusées dans quelques départements français. Ces cépages, avec le changement du milieu, peuvent avoir subi des modifications dans les caractères morphologiques, dans les aptitudes et dans la qualité des produits, et quelques-uns même, des variations héréditaires plus ou moins sensibles.

Un des défauts qui a contribué bien plus à mettre des obstacles ou à rendre peu suffisantes les études ampélographiques est donné par le manque d'une directive et d'un système unique, « à l'imprécision des caractères retenus pour la description et à l'interprétation variable que leur ont donné les divers collaborateurs » comme a affirmé M. le professeur Branas.

C'est vrai que la presque totalité des caractères et des aptitudes sont sujets à se modifier selon le milieu, mais les observations du même cépage cultivé dans des milieux différents et quelques années de suite, pourront donner des éléments pour une description complète et pour le signalement des modifications dus aux divers milieux et aux autres conditions, ou aux variations héréditaires qui peuvent donner de nouveaux clones, ou de nouveaux types, sous-variétés et variétés.

Pour ce motif et pour mettre en évidence les différences entre elles, il est nécessaire qu'une étude ampélographique soit accordonnée parmi les travailleurs des deux nations et, si possible, des autres nations viticoles, que forme la Commission internationale d'Ampélographie. Celle-ci devrait être constituée par des techniques qui se sont intéressées à l'ampélographie et devrait se réunir au plus tôt pour s'accorder sur les problèmes fondamentaux se rapportant à :

1° choix d'une classification artificielle avec le but de réunir et de faire mieux reconnaître les cépages ayant des caractères et des aptitudes plus voisines ;

2° la fixation d'un système pour le signalement et la délimitation de types ou formes, des sous-variétés et des variétés ;

3° la préparation et la compilation d'un bulletin ampélographique complet, non seulement pour ce que regarde les données relatives aux caractéristiques de chaque organe, mais aussi aux aptitudes et aux exigences culturales.

Qu'est-ce que le clone ? Selon le professeur Dalmasso « il représente la descendance d'un individu par voie purement végétative » ; et le professeur Bonvicini, de l'Université de Bologne, « le clone est formé des individus tirant leur origine d'un seul individu, par multiplication végétative (bouture), par parthénogenèse et par apogamie. Le clone peut, enfin, se considérer comme une expansion dans l'espace et dans le temps d'un même individu ». Et le professeur Branas, dans son article cité, a écrit : « Les porte-greffes — la plupart — les hybrides producteurs, certains cépages de *V. vinifera* (Grand noir de la Calmette, p. ex.) sont des clones ».

L'interprétation donnée au mot « clone » n'est pas encore claire et peut donner motif à des équivoques.

L'Académie italienne de la vigne et du vin, réunie le 3 décembre passé dans la ville de Sienne, a fixé l'attention sur cette interprétation.

Est importante la distinction des clones qui peuvent avoir donné naissance à des formes, des sous-variétés ou à de nouvelles variétés, différenciées par mutations spontanées, d'autres variétés, constituées, elles, presque en totalité, par des types complexes ou populations hétérozygotes, par un nombre plus ou moins grand des croisements ou par l'intervention des facteurs spéciaux. Je n'exclue pas qu'une ampélographie des clones ne puisse pas être importante, mais étant donné la complexion du travail et le temps très long qu'il sera nécessaire avant d'obtenir un résultat concret, je crois que c'est une entreprise difficile à mener à bien.

Le travail, pour être utile, doit être fait directement avec les cépages répandus dans les cultures, dans des milieux différents et faisant usage de ces données dans les collections ampélographiques pour des études plus approfondies et pour des comparaisons.

Ce travail ne sera pas d'une facile réalisation pratique, car chaque technicien voudra faire prévaloir sa thèse et sa méthode ; mais par un débat approfondi pourra naître l'accord dans ce qui, je le répète, représente le fondement pour une étude ampélographique faite pour retrouver et à reconnaître les nombreux cépages cultivés dans les diverses nations viticoles. Il ne sera pas difficile ensuite avec le matériel qui pourra être réuni dans chaque région et dans les deux nations, de mettre de l'ordre à sa coordination, de manière de débrouiller le compliqué chaos ampélographique, en décrivant les nombreux cépages ou clones et en déterminant leur valeur, leurs homonymies et leurs synonymies, leurs types, leurs sous-variétés et l'influence exercée sur eux par le milieu et par les autres conditions.

(Ancona) BRUNI BRUNO,
Ingénieur agronome.

SUR LA NOTE PRÉCÉDENTE

L'exposé de M. Bruni Bruno mérite quelques commentaires.

Je m'élève contre l'idée selon laquelle la signification du mot *clone* n'est pas encore claire. En viticulture, la définition donnée par le professeur G. Dalmasso et que M. Bruni Bruno veut bien rappeler est presque suffisante : le clone représente la « descendance » d'un individu par voie végétative ; il suffit alors d'écarter les individus qui montrent en totalité ou en partie des caractères nouvellement apparus par mutation gemmaire pour maintenir la pureté morphologique du clone : ce n'est pas un travail qui dépasse les forces humaines.

Et il y a des chances pour que deux clones morphologiquement identiques aient des aptitudes semblables, car il reste à démontrer — chez la vigne — l'existence de caractères physiologiques ou culturaux qui n'auraient pas une correspondance morphologique.

Je reconnais toutes les difficultés d'une « ampélographie des clones », la principale étant, à mon sens, qu'elle exige une sélection préalable dans les peuplements actuels, l'isolement, la multiplication, la surveillance et la comparaison des clones. Mais je ne me rends pas aux raisons de mon collègue italien : elles n'enlèvent rien à l'intérêt et à la portée pratique du travail à accomplir qui est, en réalité, la sélection.

Certes, un certain effort de compréhension mutuelle est indispensable en même temps qu'une action concertée ; et l'un et l'autre ne seraient rien s'il n'existait pas, dans les pays viticoles, les moyens matériels nécessaires à l'accomplissement de cette tâche.

Mais personne ne gagnerait à répandre la certitude de l'inutilité des travaux ampélographiques : or, rappelant l'expression de L. Levadoux, l'ampélographie ne sera véritablement que lorsqu'elle cessera d'être une somme, je me permets d'insister tout particulièrement sur l'intérêt d'une systématique qui exige elle-même des descriptions précises, mais réalisables, effectuées par une méthode uniforme.

Si chacun de nous garde sa méthode, les ampélographes se trouveront encore plus mal placés que des chimistes poursuivant une analyse par des méthodes différentes : car les chimistes se sont depuis longtemps mis d'accord sur l'unité de poids et l'unité de volume. Pouvons-nous en dire autant ?

J. Branas.

CULTURE DU GENÊT

Nous lisons dans votre journal l'article sur le genêt de M. Charrin, et si pendant la guerre l'exploitation ou plutôt le ramassage désordonné de plants sauvages a été poursuivi, la question est maintenant plus au point.

—•—

Il reste cependant beaucoup à faire pour assurer l'intérêt et le

rendement de cette culture qui dans toutes les régions à climat méditerranéen pourrait avoir sa place.

Un équilibre économique d'une nouvelle culture, sa place dans la production est fait de beaucoup de mise au point, de détails bien conduits, d'une compréhension large de l'avenir.

Le genêt est le seul textile naturel actuellement imputrescible, il peut donc s'imposer dans de très nombreuses utilisations, industrielles, agricoles ou domestiques même.

—•—

Où en sommes-nous ?

Le ramassage continue, mais il devrait être moins sauvage et mieux organisé, à quoi bon ramasser des produits grossiers, les transporter pour un faible rendement. Nous envisageons un ramassage systématique et réparti sur au moins deux ans qui laisse la plante produire son maximum de fibres.

Grâce à des avances de l'Etat, des cultures se créent actuellement et on doit pouvoir introduire cette plantation dans la rotation des cultures d'un domaine de notre région. Notamment en replaçant des vignes arrachées, le genêt légumineux améliore le sol et le court-noué doit ainsi disparaître des sols avant la nouvelle vigne.

—•—

Dans quelles conditions faire ces cultures ? C'est ce que nous étudions actuellement, en faisant porter nos réflexions sur tous les éléments en cause.

Qualité des terres. — Bien que nettement calcicole le genêt prospère cependant sur les garrigues à terrain rouge où le pH n'est pas très acide, il croît encore mieux dans les terrains miocènes, marneux et qui, souvent, drainent bien.

Il semble que l'humidité stagnante ne lui plaît pas, il pousse souvent sur les talus de roubines de vidanges et s'arrête dans le terrain quand l'évacuation de l'eau se fait mal (étang de Pujaut).

Engrais. — Nous n'avons encore aucun résultats des essais sur le rendement en fibre, mais cependant la vigueur des plantations avec engrais est caractéristique, et l'on peut remarquer sur la plante sauvage une production du simple au double suivant les emplacements.

Utilisation des terres. — Est-il payant de défricher des garrigues, ou plus intéressant d'utiliser des terres déjà en culture, c'est presque toujours un cas d'espèces.

Mais même le défrichement coûteux, 60 à 80.000 l'ha, reste payant si on envisage d'emblée des *cultures intercalaires :* abricotiers, cerisiers, ou même chênes truffiers.

Le chêne truffier de plus en plus abandonné (qui plante pour récolter dans 15 ans ?) devient, cependant, de plus en plus une culture de rapport en association avec du genêt, il éliminera celui-ci au fur et à mesure du démarrage des récoltes de truffes venant remplacer les récoltes de genêts, on aura donc un revenu constant dès la plantation.

Pour être sûr des rendements des truffes, la méthode d'inoculation est maintenant acquise et est utilisable pratiquement.

Semis à la volée. — Une fois le semis effectué il ne demandera aucun labours, un simple ramassage de la récolte. Il peut être tenté pour économiser les frais, mais les rendements en fibres au poids même fort, la qualité obtenue risque d'être médiocre ; si les cultures en lignes prospèrent mieux, la qualité obtenue du semis à la volée sera moins appréciée des acheteurs de fibre ; attention à une dépréciation que l'économie risque de ne pas balancer.

Ramassage. — Même à la main, le coût n'en est élevé si la plantation est drue. Avec une certaine surface une faucheuse-botteleuse pourra dans quelques années être mise en route.

Teneur en fibre. — C'est elle qui doit conditionner le prix de vente, c'est la question la plus importante, mais aussi la plus difficile à résoudre, car elle dépend de beaucoup de facteurs assez vagues encore et dont l'étude systématique doit être poursuivie :

Il faut étudier les variétés, les engrais, le sol, l'exposition, le mode de culture, le mode de récolte, avant de pouvoir nous prononcer d'une façon sûre.

Prix de vente. — Avec des avances financières des contrats sont passés avec les industriels utilisateurs, mais le prix lié à celui du blé, est brut, il y a là une erreur qui risque de tuer le développement des cultures du genêt, à quoi nous sert le poids si la qualité n'y est pas, il faut arriver à ce que le prix payé au producteur tienne compte de la qualité et du pourcentage de fibres, tous les textiles sont ainsi payés aux producteurs.

La culture bien faite sera ainsi récompensée et bénéficiaire.

La qualité de la fibre fera diminuer les prix de revient de l'industriel utilisateur, le textile sera encore de meilleure qualité, et étendra le marché.

Le semis enfin qui porte en germe la récolte future doit être extrêmement étudié dans les recherches de variétés, et des portes graines devraient être spécialement sélectionnés.

Tout ceci constitue un ensemble cohérent.

Les avances financières consenties doivent être employées avec un souci profond du résultat à atteindre et servir aussi bien aux plantations qu'aux recherches pour obtenir un résultat favorable.

De la bonne ou mauvaise façon des premières cultures du genêt dépendra la réussite des cultures du genêt en Provence et dans le Languedoc.

Nous poursuivons ces études et nous serons heureux de tous contacts avec les propriétaires que la plantation pourrait intéresser ou que l'étude même de cette légumineuse amènerait à nous signaler des variétés, des conditions de plantations dignes d'être retenues ou notées.

Villeneuve-les-Avignon Paul Maureau,
Ingénieur agronome.

D'après l'article précédent, il semble, qu'à l'heure actuelle, des avances sont consenties par l'État pour permettre à des industriels de passer des contrats de culture de genêt d'Espagne.

Il serait intéressant de connaître les clauses principales de ces contrats, car une culture comme celle du genêt ne peut être entreprise à la légère.

Souvenons-nous, en effet, que le genêt ne produit qu'à la deuxième ou troisième année après semis et qu'on ne récolte ensuite que tous les deux ans.

Si on peut se faire une idée des frais d'établissement on ne connaît ni l'importance des rendements en paille sèche, ni surtout les prix garantis pour la durée de la culture, c'est-à-dire une vingtaine d'années.

L'exemple du riz montre que l'implantation ou la renaissance d'une culture est avant tout une question de prix.

L. A.

PRÉCISIONS SUR L'OPÉRATION DE PARAFFINAGE

(ADJUVANT DU GREFFAGE)

Voici que s'approche le moment où les greffeurs vont greffer les boutures de vigne. Quelques-uns ayant lu l'article de M. F. Boulay du 2 avril (complété le 19 novembre) et le mien du 30 avril vont être curieux d'essayer la méthode Boulay à laquelle je me suis rallié. Je n'en veux pour preuve que le nombre de questions que je reçois, quant à la meilleure méthode d'emploi et la meilleure paraffine.

J'ai demandé moi-même, l'an dernier, à quelques expérimentateurs d'essayer la paraffine que je leur ai échantillonnée et de faire un seul trempage à 80°. Il n'y a pas eu échec complet, mais le résultat n'a pas été celui que j'escomptais. Et voici, sans doute, pourquoi :

A 80° la paraffine 52-54° est trop fluide et ne laisse qu'un enduit protecteur trop faible. Si l'on ne recouvre pas le greffon (comme j'en dissuadais les personnes qui avaient bien voulu me consulter) ce film — en admettant qu'il ne se craquèle pas — offre peu de résistance à la chaleur de midi en certaines journées extrêmement chaudes et actiniques du printemps. Recouvrir de terre fine le greffon complique le travail du pépiniéristes que notre but est, en principe, de simplifier. Chez mon ami, Jules Roux, à Sablet (Vaucluse), j'avais recommandé l'année précédente de ne pas faire de butte de terre sur mes boutures greffées paraffinées et le résultat avait été parfait... Comme M. Jourdain, j'avais fait de la prose sans le savoir, autrement dit, je n'avais contrôlé que *grosso modo* la température. Celle-ci, à 60° environ avait donné, par un trempage unique, une couche épaisse, opaque, d'effet optimum. Le mieux serait-il toujours l'ennemi du bien ?

Je maintiens pourtant, pour les raisons que j'ai indiquées, ma recommandation de faire le premier trempage à 80° « en coup de bec » afin d'obtenir un encapuchonnage instantané, mais je conseille de faire suivre, après refroidissement, un second trempage à la température de 60° qui m'avait donné un si bon résultat en 1949 (Il s'agit de la paraffine 52-54° de cette même année 1949).

Un expérimentateur qui, le thermomètre en main, avait suivi scrupuleusement mon conseil au sujet de la température de 80° s'est plaint

que les bourgeons aient été « brûlés ». Je rejette catégoriquement cette affirmation et imputation. Ils ne peuvent pas être « *brûlés* » si on opère en un clin d'œil (même une durée d'une seconde n'est pas excessive, je l'affirme en toute quiétude) et M. F. Boulay en a fait l'épreuve jusqu'à 100°.

Mais ce qui a « brûlé », c'est certainement la paraffine utilisée (1). Maint droguiste n'ayant que la paraffine usuelle, la moins chère, celle dont on ne lui a jamais fait de reproche et qui sert à imperméabiliser l'intérieur des cuves, à faire glisser les tiroirs trop ajustés, etc..., vous affirmera sans scrupule que son produit est la qualité 52-54 sans se douter de l'importance du point de fusion dans l'emploi dont nous parlons. Je recommanderais plutôt le degré le plus élevé obtenable, c'est-à-dire 56-58° (autant que je sache) et voici pour quelle raison :

La marge de sécurité suffisante si l'on paraffine à 60° au moyen d'une paraffine 52-54 ou inférieure, risque de ne plus être suffisante si le trempage a lieu à 80°. En effet, les diverses appellations commerciales représentent des portions d'une distillation fractionnée dont elles marquent arbitrairement les étapes de deux en deux degrés, alors que le phénomène de la distillation, c'est-à-dire du départ des portions volatiles, est continu. Il va de soi qu'une fraction 52-54°, par exemple, contient encore des principes volatils (suspects) distillables lorsqu'on surchauffe à 50°. Le danger serait moindre pour un produit plus avancé dans le processus de distillation, c'est-à-dire moins volatil, tel que 56-58°.

Il n'est pas impossible que le trempage préliminaire à 80° paraisse parfois superflu. Il m'est arrivé d'avoir une protection suffisante sans son aide, mais lorsqu'on s'apercevra du mal (craquelures, écailles tombant au pied du plant) il sera trop tard pour y remédier. Mieux vaut, à mon avis, compliquer le travail par ce trempage de sécurité.

Si j'insiste sur ce point, c'est qu'on accuse à la légère le paraffinage sans préciser comment on l'a exécuté. L'idée de cette opération était si logique et si prometteuse que bien des chercheurs l'avaient tentée. Ils y ont renoncé, indépendamment les uns des autres. Il faut serrer de près les conditions du problème pour tacher de voir quelle était l'erreur. C'est à cela que nous nous sommes attachés et nos expériences continuent d'année en année.

Nyons (Drôme) Ch. Cornu,
Station d'Essais agricoles.

PROCÉDÉS DE MULTIPLICATION ET DE GREFFAGE

A propos de la note de M. Cornu, que je viens de lire dans le n° du 21-28 janvier, je vous adresse, à l'intention de son auteur, la brochure de diffusion que j'ai rédigée pour ceux qu'intéressent les résultats obtenus en Champagne.

Mon seul but est d'économiser le bois américain et de simplifier des méthodes compliquées dont la mise au point, déjà ancienne, peut comporter une part de routine.

(1) Je me permets de faire remarquer que les micrographes connaissent l'intérêt de la *paraffine surchauffée* débarrassée des produits volatils par un chauffage de plusieurs heures sur une petite flamme. J.B.

Il y a de nombreuses années que sont connues les méthodes sylvicoles norvégiennes de germination individuelle des graines de conifères dans de petites cupules en terre agglomérée légèrement paraffinée, après quoi le végétal naissant est planté avec son récipient à même sur place où il s'affranchit. Personnellement, je pratique ce procédé dans des déchets de fabrication de poteries horticoles (malcuits, fendus, etc...).

De là à étendre ce procédé au racinage de nos greffes champenoises il n'y eut qu'un pas, c'est le récit du jeune démobilisé retour des bords du Rhin qui me le fit franchir.

La question du récipient restait à résoudre, car je savais que les rhénans employaient des pots, ce qui me parut coûteux et surtout encombrant en raison de l'installation sous châssis ; et puis il me paraissait désirable d'éviter la constitution d'un collet trop bas sur la longue tige de bois exposée à l'air pour être ensuite enterrée à la sortie du châssis. En arboriculture, la situation du collet est capitale dans le problème de la reprise.

J'eus trois idées successives :

a) demander au fabricant de concevoir son dispositif pour réaliser un récipient profond et étroit. C'était la conception Norvégienne. La réponse fut décourageante et les délais indéterminés ;

b) rechercher la papeterie qui, autrefois, avait réalisé des godets de papier fertilisé. Mais cette fabrication était abandonnée et sa remise en route impossible. La forme du godet, du reste, ne convenait pas ;

c) bricoler d'urgence un carton étroit d'une hauteur un peu supérieure à nos greffes boutures, donnée par nos caisses de stratification (0,25 me parut suffisant).

La saison s'avançant, j'ai dû faire vite et j'ai déniché 2 lots de 2.500 tubes dont on accepta de me fermer une extrémité. L'un d'eux me donna quelques soucis, car il était coloré en bleu (indigo sans doute) et je craignais d'intoxiquer mes végétaux — Il n'en fut heureusement rien.

Mes vignerons percèrent au poinçon des trous de 1 cm., en quinconce, et distants sur la génératrice de 3 cm. environ, 1 seul de ces trous perçait le fond. Les tubes n'avaient pas le même diamètre (35 et 40 mm.). Ce fut une coûteuse opération et c'est la grosse difficulté à résoudre économiquement.

Parallèlement à ces essais dont j'ai détaillé la technique dans ma brochure, je menais des essais sur l'intérêt que nous pourrions retirer de l'emploi du mastic à greffer au moment du greffage dans notre méthode courante de reprise en pépinières :

soit pour améliorer le rendement de la reprise ;
soit pour éviter l'infection par la « dégénérescence » qui nous préoccupe tant.

Pour cela, nous avons essayé le paraffinage, dont le *Progrès agricole* et tant d'autres ont parlé à plusieurs reprises, et qui est si facile.

Or, nos arrachages récents de pépinière nous ont donné un rendement double pour les lots de greffes paraffinés ou mastiqués, com-

parativement à ceux qui ne l'ont pas été. Ces résultats étaient du reste évidents dès le milieu de l'été.

CONCLUSION

Cette simultanéité d'expériences m'a suggéré la mise au point suivante dont je vais entreprendre l'essai sur 5.000 greffes.

Mes essais de greffage ont montré la parfaite constitution du cambium en chambre tiède seulement.

Mes essais de paraffinage se sont révélés décisifs, et je ne doute pas que la protection contre toute infection jusqu'à ce que la constitution de ce cambium soit réalisée.

Il suit de là que la bouture greffée et paraffinée, plantée aussitôt dans son récipient, et mise directement sous châssis à 18-20°, formera son cambium et son système radiculaire directement au cours de ce seul séjour sous châssis. La durée sera sans doute moindre que le total nécessité par le stade de trois semaines en chambre chaude suivi des 5 ou 6 semaines sous châssis.

Les résultats de ces projets, dont j'ai fait part aux nombreux et éminents visiteurs qui sont venus cet été examiner mes essais, sont attendus avec curiosité, car ils simplifieraient à l'extrême une série d'opérations fort compliquées.

Je suis heureux, à l'occasion de la note de M. Cornu, de dissiper par cet historique tout ce qui pouvait le « troubler » et de faire connaître à vos lecteurs « avant la lettre », les déductions que la pratique, sur une grande échelle, de la sylviculture, de l'arboriculture et de la viticulture m'ont amené à concevoir.

E. Henriot.

A CARPENTRAS OU L'ARAIGNÉE ROUGE FAIT DES RAVAGES

Il y a également d'autres maladies et parasites

Les fraisiculteurs de la région de Carpentras se préoccupent beaucoup et à juste titre de l'envahissement de leurs cultures par *l'araignée rouge*. Cette « araignée rouge » s'est si bien multipliée ces dernières années que la production de Carpentras, jusqu'ici assez régulière, risque de fluctuer tout comme celle du Lot — et peut-être plus encore —

Dans le Lot lorsque la sécheresse ne sévit pas trop, on peut espérer récolter des fraises. A Carpentras, malgré les arrosages, cette assurance n'existe plus par suite de la présence de l'araignée rouge.

La question de l'araignée rouge est passée au premier plan de l'actualité, il n'est pas mauvais cependant, avant de parler de la lutte contre « l'araignée », de rappeler qu'il y a d'autres causes de dépérissement des fraisiers.

La dégénérescence explique certains cas de dessèchement. — A Carpentras l'ennemi n° 1 des fraisiers est certainement l'araignée rouge,

mais la dégénérescence peut être à l'origine de certains cas de dessèchement. Cette dégénérescence a rendu obligatoire l'abandon de certaines variétés. Il a fallu recourir à des variétés plus résistantes et prendre des précautions lors de la multiplication. Car la « dégénérescence » du fraisier est de nature analogue à la dégénérescence des pommes de terre et tout comme cette dernière est justiciable de la sélection sanitaire.

Un insecte rongeur du pied peut parfois être accusé. — Une petite larve blanche de *bupreste* (une sorte de petit capnode) qui vit dans la tige est susceptible de faire sécher littéralement les plantes de fraisiers. Le mal est surtout grand dans les parties de terrains les plus sèches. Le cas échéant, nous reparlerons de ce bupreste redoutable que nous avons observé il y a de nombreuses années déjà et contre lequel nous avons procédé à des essais de destruction.

Il peut y avoir aussi la maladie rouge du cœur. — Dans les Charentes, la région parisienne, etc..., on a signalé la mort de fraisiers par « *apoplexie* » sous l'action d'une maladie du collet et des racines, une sorte de mildiou qu'on appelle la maladie du rouge.

En Angleterre, trois variétés de fraisiers sont depuis longtemps connues comme résistantes à cette maladie des racines. Nous n'avons jamais observé cette maladie, mais rien ne dit qu'elle n'existe pas vers Carpentras.

A toutes fins utiles, signalons qu'en Angleterre où ce mildiou (*Phytophtora fragariæ*) sévit on a signalé parmi les variétés de fraisiers bien résistantes :

Auchincruive Climax
Cambridge Early
Perle de Prague

Les terres ont besoin d'engrais plus qu'avant. — L'apport d'engrais organiques est plus que jamais nécessaire *pour alléger les terres* qui, sans cela, sont plus « dégénérantes » c'est-à-dire plus favorables à la maladie, *mais il semble de plus en plus utile aussi* d'apporter, en outre, des engrais chimiques.

Certes il ne faut pas abuser de l'azote d'où l'opinion que les fraisiers n'ont pas besoin d'engrais, mais l'expérience a montré que la potasse et les engrais phosphatés viennent aider favorablement l'action des fumures organiques.

*
**

L'ennemi n° 1 du fraisier reste l'araignée rouge dont nous reparlerons, raison de plus pour rappeler que le fraisier a d'autres ennemis.

Parmi ces ennemis on pourrait citer aussi les pucerons dont les dégâts sont souvent confondus avec ceux de l'araignée rouge. Ces pucerons sont susceptibles, par surcroît, de propager la « dégénérescence », mais en combattant l'araignée on doit détruire en même temps ces pucerons.

Bandol (Var).

E. Rosella,
Ingénieur agricole.

Chronique du Machinisme

LES MACHINES NOUVELLES AU 23me SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Chaque année, l'Union des Exposants de machines et outillage agricoles organise, à l'occasion et dans le cadre du Salon de la Machine agricole, une section spéciale de machines nouvelles.

Cette section est ouverte à tous les exposants désirant présenter une ou plusieurs machines répondant aux conditions suivantes :

a) avoir un caractère nettement agricole ;

b) n'avoir encore figuré dans aucune exposition publique en France ;

c) être d'un principe jugé nouveau et acceptable, tant au point de vue mécanique qu'aux points de vue agricole (qualité de travail) et économique (prix de revient et amortissement provisionnel).

Le travail que nous sommes appelés à faire au Jury des machines nouvelles n'est pas uniquement une recherche d'antériorité, mais également un travail de techniciens jugeant l'intérêt agricole, mécanique, économique de la nouveauté.

Sur 21 machines pressenties cette année, 9 seulement ont été acceptées comme « machines nouvelles ».

1° *Le tracteur Buffle,* des ateliers et chantiers de la Manche.

Petit tracteur à 4 roues motrices avec roues avant directrices et oscillantes montées sur un carter unique.

— Il est équipé d'un moteur à essence 203 ou d'un moteur Diésel de 18 à 20 cv.

— Différentiel unique avec deux freins latéraux facilitant les braquages très courts.

— Voie réglable, largeur minimum 0 m. 92.

— Possibilités de donner aux roues arrière une position inclinée prédéterminée par rapport au châssis pour obtenir que le bâti du tracteur et le conducteur restent en position verticale sur terrain en pente ou pendant les labours.

— Verin hydraulique de relevage encastré dans un logement du bâti.

2° *Séchoir à grains Dryvent,* présenté par les établissements Bergmann.

Ce séchoir est composé d'une série d'éléments emboitables perforés que l'on pose sur le plancher de n'importe quel grenier et qui permet le stockage en vrac de grains sans précaution. Un ventilateur en bout de la canalisation maîtresse souffle de l'air chaud ou froid.

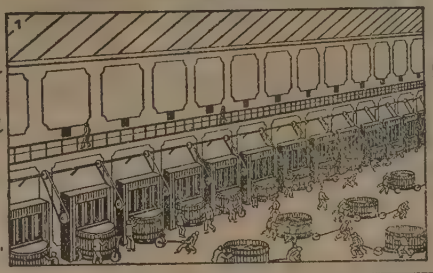
Les avantages sont identiques aux installations fixes de ce genre, mais sont mobiles et peuvent servir dans des locaux existants.

3° *Coutres-disques orientables pour semoirs.*

Sur les semoirs portés ou semi-portés lorsque l'on désire tourner, les coutres forcent ; M. Buard a eu l'idée simple, mais ingénieuse, de les articuler sur un axe vertical, ils s'orientent ainsi librement comme une roulette de fauteuil.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



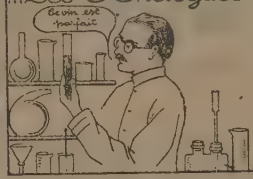
...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...



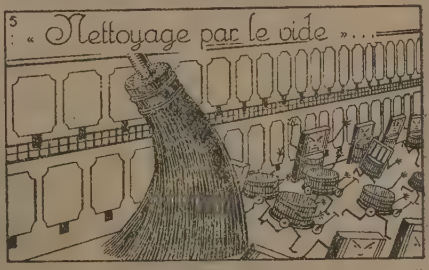
...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent...

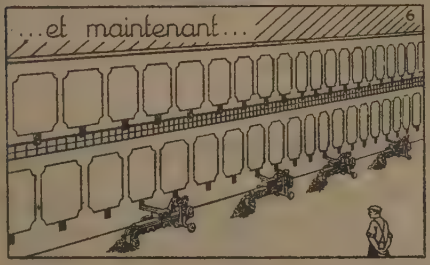
dégustèrent...

conclurent...

Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** R C Tours 195

853

Jumelez SOUFRAGES et SULFATAGES avec

SULTOX

"SOUFRE DISPERSÉ par fusion" (50 pour cent de soufre métalloïde)

"Les événements imposent l'économie du soufre"

ÉCONOMIE, COMMODITÉ, EFFICACITÉ INCOMPARABLES

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON P. 15-97 —

MATÉRIEL VINICOLE

Pour Caves et Particuliers dans toutes régions

Son installation moderne
Ses techniciens
Son expérience
Sa qualité

RÉFÉRENCES MONDIALES
MAISON CENTENAIRE

Agents dans toutes régions de France et tous Pays

LE CHANT J

SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLEE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour VITICULTURE

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeurs - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

POUR AFRIQUE DU NORD

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET

TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture "

SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

PROTEGEZ VOS VIGNES
contre EUDEMIS, COCHYLIS, ALTISES, PYRALES
VERS BLANCS, VERS FIL-DE-FER, CHENILLES ETC

SOPRA

AVEC LES PRODUITS

SOPRA

DIDICIDE . SOPROCIDE . SOPRA 605

FILIALE SOLVAY Plant Protection

Agents exclusifs
C^ie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Agence du Sud-Est
4 RUE VIALA, AVIGNON

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Surdemande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER, CONSTRUCTEUR,

— CASTELNAUDARY (Aude) —

CHRYSANTHÈMES D'AUTOMNE

à très grandes fleurs

Vous pouvez très facilement produire vous-même ces fleurs si recherchées pour la Toussaint.

COLIS A : 10 CHRYSANTHÈMES tous coloris, franco à domicile : 425 fr.

COLIS B : 20 CHRYSANTHÈMES tous coloris, plus une nouveauté rouge et or LEON PIN, franco à domicile : 785 fr.

Notice spéciale pour culture à grande fleur jointe à chaque colis.

● Pour avoir pendant tout l'été de très belles fleurs en abondance, plantez maintenant notre colis MOISSON DE FLEURS. Ce colis contient : 2 Glaieuls BLEUS NOUVEAUX, 2 Glaieuls blancs PRINCESSE DES NEIGES, 2 Glaieuls CROIX ROUGE, 12 Glaieuls hybrides de tous coloris, 1 CANNA à fleurs d'Orchidées, 10 MONTBRETIAS Orangés, 5 TREFLES A 4 FEUILLES, 1 GLOXINIA Erecta à fleurs éclatantes veloutées, 1 ARUM d'Ethiopie odorant. Le colis franco à domicile : 650 fr.

Paiement par mandat joint à la commande ou contre remboursement (frais en plus)

Nous ajoutons gratuitement un FERRARIA PAVONIA, curieuse plante dont les fleurs rappellent le dessin des plumes de paon, aux commandes comprenant plusieurs colis, pour faire bénéficier nos Clients de l'économie réalisée sur l'emballage.

Faites et l'agréable dans votre jardin Marque déposée

ETAB' HORTICOLE LEONPIN

Saint-Genis-Laval

C. Postal 918-45 Lyon

VIGNES AMÉRICAINES

Société VICTORIN CHAVE & Fils

RACINÉS — GREFFÉS — BOUTURES

HYBRIDES 1ers CHOIX & ÉLITE

CARPENTRAS (route d'Avignon) Tél. 4-74

4° *Presse à double effet* de Chabas et Besson.

Cette presse horizontale de chargement facile est essentiellement constituée d'un caisson fixe où se déplace un plateau central de compression mû par des vérins hydrauliques. Lorsque le plateau se déplace vers la droite le chargement s'effectue sur la gauche et la compression à droite ; en fin de compression la balle est liée et éjectée et inversement. Ce mouvement est presque continu.

Fig. 1. = Grue légère fixée sur un tracteur et fonctionnant grâce à un vérin hydraulique commandé par la pompe de relevage

5° *Appareil de dégraissage à la vapeur.*

La détersion industrielle présente cet appareil dont le principe était connu dans l'industrie, mais non encore appliqué à la machine agricole. Il permet le nettoyage des machines sans démontage.

6° *Calibreur Gajac.*

M. Gagnot présente un calibreur de fruits constitué par une table mobile percée de trous calibrés pour les plus gros fruits.

Sous cette table, plusieurs tabliers percés de trous de plus en plus.

petits se déplaçant du même mouvement que la table, mais s'escamottant d'autant plus rapidement que les trous sont plus petits. Les orifices sont placés juste au-dessous les uns des autres.

Ainsi, au début, les petits fruits doivent franchir quatre tabliers puis le tablier inférieur portant les plus petits trous s'escamotent si bien que le passage au travers des trois restants est de diamètre plus grand, un peu plus loin, c'est le tablier suivant qui s'efface et ainsi de suite. Les fruits triés doivent être assez peu talés.

7° *Réfrigérant Gascoigne pour pot à lait (Rotofrieze).*

Cet appareil permet de refroidir le lait en pot de 33° à 5° en moins d'une heure. Il comprend une chambre froide où sont placés les pots, un groupe compresseur avec serpentin de réfrigération, un agitateur actionné par turbine agitant le lait et répandant l'eau glacée à la surface extérieure des pots.

8° *Contre batteur pour batteuses.*

M. Moullec présente un contre-batteur composé de contre-battes mobiles, lesquels, par leur mouvement de rotation, permettent de présenter en face du batteur et à des distances réglables, des cannelures spirales de profondeurs différentes. Ce réglage facile permet d'adapter exactement la batteuse à chaque céréale, d'éviter le bourrage, de diminuer la quantité de bâles et menues pailles.

9° *Tracteur Minitrac.*

La Société pour l'exploitation des brevets et inventions Marrie (SEBIM), à Angers, présente un tracteur vraiment original par sa simplicité.

Ses quatre roues sont motrices et indépendantes, montées à l'extrémité de balanciers qui doivent en principe répartir le poids également sur chaque roue et assurer une adhérence dite totale.

Sa direction est analogue à celle des tracteurs à chenilles par embrayage et frein. Ceci évite la présence d'un différentiel. La conduite doit en être facile, mais les pneus résisteront-ils longtemps à un tel usage ? M. Bauchet avait déjà imaginé depuis longtemps d'ajouter des roues sur les barbotins et les poulies de ses chenilles, mais pour la marche sur route uniquement.

— 5 vitesses avant, 1 arrière ;

— relevage hydraulique à double effet. Contrôle automatique de l'outil ;

— crochet d'attelage réglable placé entre les 4 roues, réduisant les risques de cabrage ;

— deux prises de force dont une à 5 vitesses ;

— huit voies réglables de 5 en 5 cm. de 1 à 1 m. 35 ;

— le prototype est réalisé avec un moteur 203 ramené à 1.800-2.000 T/M développant 18 cv. environ.

Ce tracteur aura peut-être un avenir intéressant dans le vignoble, mais il ne s'agit encore que d'un prototype. Nous espérons avoir l'occasion de le suivre et de le présenter dans la vigne à la démonstration d'octobre.

⁂

Voici la liste des nouveautés « officielles » ; il y en a eu bien d'autres en particulier plusieurs que j'ai signalées dans l'article général inséré dans le précédent numéro, mais dont les constructeurs n'ont pas cru devoir signaler l'existence à l'avance au Jury des machines nouvelles. Je ne voudrais pas entrer dans une énumération, car je risquerais d'oublier des machines trop bien cachées : ainsi j'ai aperçu, modeste dans un coin, un petit sécateur pneumatique qui risque de faire parler de lui.

Fig. 2. — Fixation sur un tracteur d'une trentaine de chevaux de 5 barres de coupe : 1 frontale, 2 a droite et 2 à gauche, fauchant près de 9 mètres à chaque passage. (Modèle présenté par l'U.R.S.S.).

En terminant, je ne saurais trop insister sur l'intérêt de la mission de cette section des machines nouvelles qui a pour but de placer en vedettes toutes les nouveautés paraissant intéressantes. Au fur et à mesure que le Salon prend de l'importance, au fur et à mesure que le nombre des machines augmente, le visiteur se sent de plus en plus submergé, noyé ; l'embarras du choix est tel que le problème du choix devient confus, obscur, insoluble, et l'utilisateur a du mal à dégager les idées, les tendances, il ne peut ni se faire une opinion, ni tout voir, même s'il fait plusieurs visites. Le jury des machines nouvelles peut rendre les visites plus fructueuses en attirant l'attention des visiteurs sur les nouveautés intéressantes.

Roger LACOMBE.

TRAVAUX
DE LA SECTION DE SELECTION ET DE CONTROLE
DES BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN 1949

(suite)

Clone nº 5 (souche 12, rang 20) (côté Sud)

Indications générales et végétation. Idem.

Sauf pour :

Feuille adulte :

Sinus latéraux supérieurs : marqués

Sinus latéraux inférieurs : à peine marqués

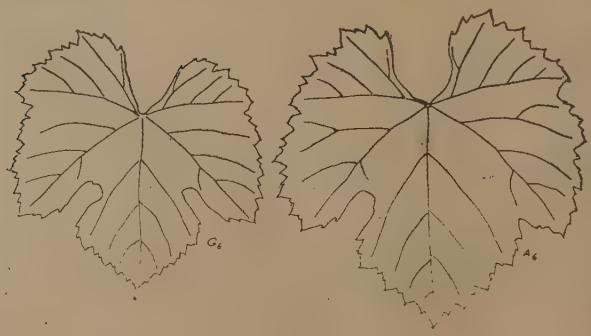
Villosité : Densité des poils dressés, légèrement supérieure à la moitié de celle du clone nº 3.

Feuilles des gourmands :

Sinus latéraux supérieurs : profonds avec ou sans dent au fond pas de dent latérale.

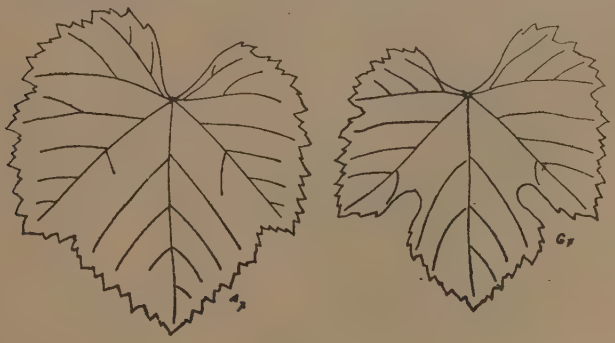
Clone nº 6 (souche 59, rang 20) (côté Sud)

Feuille adulte :

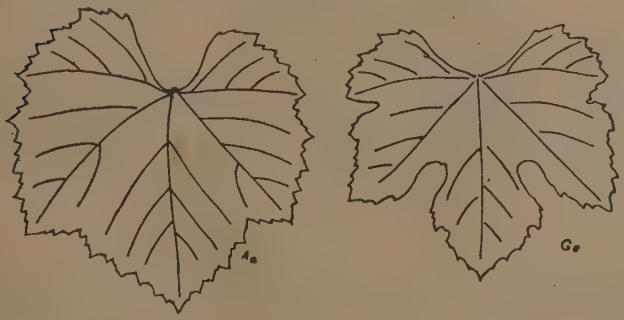


Sinus latéraux supérieurs : marqués ou profonds, sans dent au fond ni latéralement
Sinus latéraux inférieurs : à peine marqués
Villosité : Densité des poils dressés légèrement inférieure à la moitié de celle du clone nº 3.
Présence d'un lacis de poils laineux.
Feuilles des gourmands :
Sinus latéraux supérieurs : marqués avec ou sans dent au fond pas de dents latérales.

Clone nº 7 (rang 2, souche 59) (côté Nord)
Feuille adulte :
Sinus latéraux supérieurs, marqués
Sinus latéraux inférieurs, à peine marqués
Villosité : Densité des poils dressés légèrement inférieure a la moitié de celle du clone nº 3.
Feuille des gourmands :
Sinus latéraux supérieurs : profonds, fendus ou non au fond, sans dent



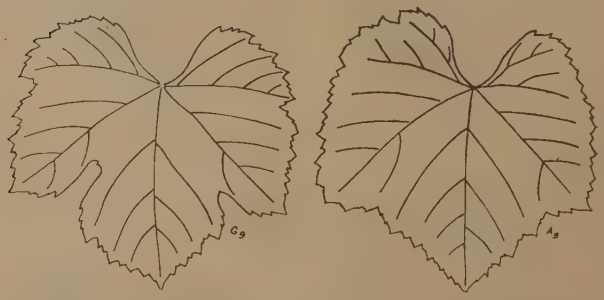
Clone nº 8 (rang 8, souche 6) (côté Sud)
Feuille adulte :
Presque orbiculaire
nervures rouges sur 1 centimètre au moins
S. P. tangent au point pétiolaire
à côtés convexe concave divergents



nervures habillées à la base
sans dent latérale
Lobe médian à côtés rectilignes
d'angle au sommet orthogonal
Sinus latéraux supérieurs : marqués, rarement profonds
Sinus latéraux inférieurs : à peine marqués
à bords convexes concaves divergents
Sans dent au fond ni dent latérale.
Limbe absolument glabre dessus;
pratiquement glabre dessous ; quelques poils dressés sur les nervures.
Poils blancs.
Feuilles des gourmands :
à côtés concaves, divergents
nervures habillées à la base
sans dent latérale
Sinus latéraux supérieurs : profonds, avec ou sans dent au fond
pas de dent latérale.

Clone nº 9 (rang 13, souche 11) (côté Sud)

Feuilles adultes :
Sinus latéraux supérieurs : à peine marqués
Sinus latéraux inférieurs : nuls ou à peine marqués
absolument glabres, rares poils dressés aux angles des nervures.
Lobe médian légèrement obtus.
Feuilles des gourmands :
Sinus latéraux supérieurs : profonds, à fond fendu ou avec dent
absolument glabres ; sauf quelques poils aux angles des nervures.
Lobe médian légèrement obtus.
Villosité : Densité des poils dressés, légèrement supérieure à la moitié de celle du clone nº 3.



Étant donné qu'il s'agit toutefois du même cépage et que beaucoup de caractères sont communs aux descriptions qui vont suivre, nous avons cru bon, afin de ne pas charger cette étude, de décrire l'un des types et de n'indiquer pour les suivants que les différences qui les caractérisent au point de vue folliaire.

*
* *

CONCLUSIONS

D'après l'examen des observations précédentes, tout se passe comme si l'on pouvait affirmer que :

N° du clone	Villosité (poils dressés)	Feuille adulte Sinus latéraux Supérieur	Feuille adulte Sinus latéraux Inférieur	Gourmand Sinus latéraux Supérieur	Gourmand Sinus latéraux Inférieur
1	340	marqués	à peine marqués	profonds	à peine marqués
2	300	profonds ou très profonds	marqués ou profonds	très profonds	marqués ou profonds
3	220	profonds	marqués à profonds	très profonds	profonds
4	170	marqués ou à peine marqués	nuls ou à peine marqués	profonds	à peine marqués
5	120	marqués	à peine marqués	profonds	marqués
6	100	marqués ou profonds	à peine marqués	marqués	marqués
7	100	marqués	à peine marqués	profonds	—
8	1	marqués	à peine marqués	profonds	—
9	0	à peine marqués	nuls ou à peine marqués	profonds	—

1° Les feuilles des gourmands (rameaux nés sur le vieux bois, tronc, bras...) sont plus découpées que celles des rameaux nés sur les coursons de l'année.

2° Les variations des découpures des feuilles des gourmands sont généralement de même sens que celles des feuilles adultes.

3° La densité de la pubescence s'accroît au fur et à mesure que les découpures s'approfondissent.

(à suivre) BERNON.

QUESTIONS DIVERSES

Les pétroles du Midi de la France

La question des pétroles de Lacq dont le *Progrès agricole et viticole* a déjà donné un aperçu à ses lecteurs prend une tournure qu'on aurait à peine osé espérer il y a quelques mois. Sur les 11 forages pratiqués un seul jusqu'à maintenant a été stérile ; deux donnent des huiles par pompage ; quatre par jaillissement et quatre sont encore en voie de prospection. D'autres sont déjà décidés et leur emplacement fixé, car on étudie systématiquement le gisement par un quadrillage de 500 à 2.000 m. d'écartement entre les trous.

Le forage n° 2 s'il n'était pas « muselé » donnerait 1.000 tonnes par jour ; mais, pour la bonne utilisation de la nappe pétrolifère, on l'a limité à 125 tonnes. Cette nappe se trouve à une profondeur comprise entre 600 et 700 m., mais les prospections géophysiques en révèlent une seconde plus profonde et au moins aussi riche ; c'est le point qu'on cherche pour le moment à éclaircir.

Dès maintenant, partent chaque jour, 390 tonnes en wagons citernes à destination des raffineries de la Gironde ; c'est d'ailleurs le débit maximum que permet, actuellement, la gare de Lacq, sous peu, des expéditions deux fois plus importantes seront possibles, grâce à un nouvel embranchement en voie d'achèvement.

Alors, sera réalisé le stade dont a parlé le Ministre de l'industrie et du commerce lors de la discussion du budget, en disant qu'on pouvait espérer prochainement, à Lacq, une production de l'ordre de 100.000 tonnes par an. Ce chiffre prend toute son importance, quand on le met au regard de celui de la production métropolitaine de ces dernières années, qui était de 50.000 tonnes, pour Péchelbronn et de 22 tonnes, pour les huiles retirées des schistes bitumeux : 16.000, pour Autin et 6.000, pour Séverac-le-Château, aujourd'hui arrêté.

Actuellement, les gaz hydrocarburés qui accompagnent les huiles des sondes jaillissantes, analogues à ceux de Saint-Marcet et évalués à 3.000 m³ par jour, ne sont pas utilisés, mais brûlés à air libre dans des torches spéciales. Bientôt on en fera la récupération.

La même *Société nationale des Pétroles d'Aquitaine* poursuit d'autres sondages déjà prometteurs dans la région de Pau et il se pourrait que le gisement de Lacq s'étende jusque-là.

Pendant ce temps la *Société nationale des Pétroles du Languedoc*

Méditerranéen, qui a abandonné, momentanément, la zone du Nord de Montpellier, travaille sur deux points : en Camargue et dans le bassin d'Alès ; non pas dans le bassin houiller comme on pourrait le croire, mais dans le bassin tertiaire déjà bien connu par ses lignites et surtout ses asphaltes. Bien qu'on ignore les résultats exacts des sondages en cours, on sait que des huiles en ont déjà été extraites, mais qu'on leur trouve une trop grande viscosité.

En tout cas, la preuve est faite d'une façon irréfutable, que le sous-sol métropolitain n'est pas stérile en pétrole comme on l'avait trop souvent prétendu ; au contraire, tous les espoirs sont permis pour l'avenir.

V. C.

—•—

Paillage des framboises

Dans certaines plantations de framboisiers, on est arrivé, dans l'Etat d'Ohio, à recouvrir le sol d'une couche de paille représentant plus de 100 kgr. à l'are.

La production de fruits y est toujours augmentée par rapport à celle des parcelles binées. L'humidité du sol est mieux entretenue.

Ne touchant plus la terre, les fruits de la base sont plus propres.

Dans les terrains en pente, l'érosion est ainsi supprimée.

Les gelées hivernales causent moins de dégâts sur les pieds de framboisiers ainsi protégés.

Reste le danger d'incendie. Pour le limiter, on interrompt l'épandage sur une huitaine de mètres, par exemple, ce qui laisse du reste des pieds témoins permettant la comparaison.

Répandue à temps perdu, cette couche de paille dure trois années.

—•—

Sur le distancement des tomates

En Floride, sur des lignes distantes de 1 m. 80, on a repiqué à des distances variables. Les rendements ont été maxima avec la distance la plus rapprochée : 30 centimètres. Il en est de même du volume total des tomates commerciales.

Puis viennent les distances de 45 puis 60 centimètres (20 % en moins entre cette dernière par rapport aux 30 centimètres).

Reste à savoir si les suppléments des tomates rapprochées payent les plants et travaux supplémentaires dans tous les milieux.

Aux écartements moyens (45 et 60 centimètres) la taille a réduit le poids de la récolte de 15 % environ, même en ce qui concerne les tomates commerciales. Ceci confirme que la taille ne saurait augmenter le rendement, mais on pensait qu'elle contribuait à avoir des fruits plus beaux.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le mouvement des vins en Février

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Févr. 1951 (A.O.C.).	320.337	néant
(V.C.C.).	2.138 666	554.085
Depuis le début de la campagne 1950-51	15.904.819	8.097.518
Dans la période correspondante 1949-50.	14.435.226	7.343.972
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Févr. 1951 (A.O.C.).	178.484	néant
(V.C.C.).	2.871.628	80.571
Depuis le début de la campagne 1950-51.	19.239.137	481.505
Dans la période correspondante 1949-50.	18.779.850	484.288
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours	8.825.793	1.915 657
Campagne précédente	8.306.159	2.242 492

—«•»—

Prix de l'O.I.V. — Le Comité de l'Office international du Vin a fondé et attribue annuellement :

a) Dans la limite d'une somme de 30.000 fr., des prix de propagande générale répartis entre les meilleurs travaux qui auront été soumis à l'Office, consacrés exclusivement au vin et qui auront un caractère original nettement marqué ;

b) Dans la limite d'une somme globale de 30.000 fr., des prix destinés à récompenser les travaux nouveaux de médecins hygiénistes, qui auront été soumis à l'Office et retenus par lui ;

c) Dans la limite d'une somme globale de 30.000 fr., des prix destinés à récompenser les ouvrages d'œnologie et de technicité viti-vinicole ;

d) Un grand prix de 30.000 fr. à décerner, éventuellement, à une œuvre d'ensemble vraiment remarquable pour la défense du vin ;

e) Dans la limite d'un crédit de 60.000 fr., des prix de 10.500 fr. chacun à décerner, éventuellement, pour la présentation de thèses devant les Facultés de médecine, Ecole de pharmacie, Académies, etc..., traitant de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin, du raisin et du jus de raisin, ainsi que de thèses ou ouvrages traitant de questions techniques, économiques et sociales ;

f) Des prix spéciaux seront attribués aux meilleurs travaux relatifs à l'étude de la « dégénérescence infectieuse » de la vigne ;

g) D'autres prix spéciaux, jusqu'à concurrence de 20.000 ou 30.000 fr. chacun, seront attribués pour récompenser les travaux qui, sous forme de monographies, traiteraient spécialemeont les sujets suivants :

1° L'importance économique de la viticulture et de l'économie vinicole ;
2° L'importance historique et culturelle de la vigne et du vin ;
3° La vigne et le vin dans l'art ;
4° Le vin, le raisin et le jus de raisin dans l'alimentation et la santé ;
5° Les travaux concernant la diminution du prix de revient des produits de la vigne, ainsi que les travaux permettant l'utilisation des sous-produits de la vigne et du vin (sarments, marcs distillés, boues résiduelles, de l'utilisation des lies comme matières premières tartriques, pour obtenir des acides préhydrolysés ou alcalins et même hydrolysés, qui serviront comme matières premières pour des fermentations industrielles telles que la fermentation acétone butylique et autres pour l'obtention de levures alimentaires).

Les prix ne sont décernés qu'à des travaux imprimés et édités dans le cours des deux années précédant l'attribution des prix.

Les lauréats d'une année antérieure ne peuvent pas, en principe, se représenter à nouveau pour l'attribution d'un prix.

Le Comité directeur de l'O.I.V. fait examiner, chaque année, par une Commission spéciale, les travaux qui lui sont parvenus *antérieurement au 1er mai*, en sept exemplaires et attribue les récompenses au cours de sa session de juillet.

Les ouvrages soumis par les candidats en vue d'un prix de l'O.I.V. ne seront en aucun cas rendus aux auteurs et ne pourront faire l'objet d'un dédommagement. Ces ouvrages resteront la propriété de l'O.I.V., qui en disposera à sa guise.

PARTIE OFFICIELLE

Bénéfices agricoles

Le deuxième tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1950 a paru au *J. O.* du 29 mars.

BIBLIOGRAPHIE

Traitements antiparasitaires

Saint-Gobain vient d'éditer un « Guide des traitements antiparasitaires des principales productions végétales en France continentale ».

Cette brochure en couleurs, illustrée de remarquables planches d'insectes et de leurs dégâts, a été établie d'après les résultats obtenus par le Service agronomique de St-Gobain; elle précise, par parasite, les produits et les quantités à employer et donne des observations sur les époques d'application et les conditions d'emploi.

Sont étudiés successivement les traitements des arbres fruitiers, de la vigne, des plantes de grandes cultures, cultures maraîchères et cultures

florales, la conservation des récoltes entreposées, la destruction des mauvaises herbes, la désinfection des sols.

Sa présentation rend attrayante des données arides en elles-mêmes.

Tout exploitant s'efforcera d'obtenir ce « guide » qui, basé sur des résultats pratiques de nombreux essais suivis scientifiquement, précise les produits à utiliser pour avoir les meilleurs résultats dans la défense des cultures.

—•—

Tout en un, encyclopédie des connaissances humaines, contient : 1 atlas ; 7 dictionnaires ; 14 parties encyclopédiques. — Un fort volume de 1600 pages, illustré de très nombreuses gravures, cartonné pleine toile, titres dorés. 800 fr. Librairie Hachette.

Il n'est personne qui n'éprouve constamment le besoin de se renseigner sur *une question quelconque de la vie courante*, qu'elle soit d'ordre historique, géographique, scientifique, littéraire, artistique, juridique, médical, agricole, sportif, domestique, etc...

Pour avoir chez soi tous les livres nécessaires permettant de trouver *immédiatement le renseignement cherché*, il faudrait une bibliothèque innombrable et d'un prix incalculable.

Tout en un condense, *en un seul volume, tout l'ensemble des connaissances humaines*, que 20 gros ouvrages contiendraient à peine.

Avec son atlas, ses *7 dictionnaires* et ses *14 parties encyclopédiques*, **Tout en un** tient lieu de *toute une bibliothèque*. Les milliers de gravures, de portraits, de tableaux synoptiques qui accompagnent le texte, complètent sa documentation unique au monde.

D'une consultation aisée, sans phrases inutiles ni mots superflus, sous une forme concise qui le met à la portée de tous, **Tout en un** *est réellement* un ouvrage comme on n'en a *jamais vu*, qui réunit *tous les livres en un seul*.

Homme, femme ou enfant, écrivain, commerçant ou ouvrier, nul ne saurait désormais se passer de cette « Encyclopédie des Encyclopédies » qu'est véritablement **Tout en un**.

—•—

L. Bretignière, ingénieur agricole ; J. Godfernaux, ingénieur agricole et L. Der Khatchadourian, ingénieur agricole. — **Ensilage des fourrages verts.** — Un volume de 160 pages 14×19, illustré de 42 photographies ou croquis. Franco : 280 fr. — Librairie de La Maison rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e). C.C.P. Paris 209-39.

La troisième édition de l'ouvrage « L'ensilage des fourrages verts » complètement remis à jour, est un volume **indispensable** à tout cultivateur qui fait de l'élevage, aussi réduit soit-il.

Les auteurs ont mis à la portée de tous les intéressés l'expérience d'une longue pratique et une documentation très complète sur cette question.

Après avoir défini ce qu'est l'ensilage et précisé les raisons qui militent en faveur de ce procédé, plusieurs chapitres sont consacrés :

1° au conditions de l'ensilage ;
2° aux plantes fourragères à ensiler ;
3° aux divers genres de silos et à la technique de l'ensilage dans chacun d'eux ;
4° à l'utilisation des fourrages ensilés avec de nombreux exemples de rations.

Quels que soient :
— l'importance du cheptel sur une exploitation ;
— les moyens financiers dont dispose le cultivateur ;
— les ressources fourragères de l'exploitation ;
chacun trouvera dans ce volume la solution qui lui convient, lui donnant ainsi un moyen certain de produire à meilleur compte du lait et de la viande.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (31), 9 à 10°5 : 270 à 265 ; 10°5 à 12° : 270 à 280 ; affaires restreintes. — Lézignan-Corbières (29), 9°5 à 12° : 270 à 290 ; Corbières et Min. 10 à 12° : 275 à 290. — Narbonne (29), 10° cotation spéciale : 275 ; V.C.C. Corbières et alcools : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (31), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (2), 8°5 à 9°5 : 280 à 270 ; 10° à 11°5 : 275 à 285 ; Côtes-du-Rhône : 320.

Gironde. — Bordeaux (29), V.C.C. blanc, le degré tonneau 2.300 à 2.500.

Hérault. — Béziers (30), 10° cotation spéciale : 275 ; rouge : 270 à 280 ; rosé et blanc : insuf. d'aff., pas de cote. — Montpellier (3), 10° cotation spéciale : 275 ; deuxième tranche : 250 ; 30 à 70 % : 180 ; exportation : 180. — Sète (28), Vins de pays, insuf. d'aff., pas de cote ; Vins d'Algérie, Alger : 11 à 12°5 : 350 à 360 ; Oran : 12 à 12°9 : 370 à 380 ; 13° à 13°9 : 385 à 395 ; 14° et plus : 410 ; Vins de Tunisie : 12 à 12°9 : 350 à 360 ; 13 à 13°9 : 370 à 380.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (31), 10° cotation spéciale, insuf. d'aff. pas de cote ; 11°5 à 13° : 275 à 300.

Saône-et-Loire. — Mâcon (19), Mâcon blanc, la pièce : 11 à 12.000 ; Beaujolais : 9 à 10°, la pièce : 7.500 à 8.000 ; 10 à 11° : insuf. d'aff.

Var. — Brignoles (31), tranche libre, insuf. d'aff., pas de cote ; deuxième tranche : 270 à 285.

Vaucluse. — Avignon (31). 10 à 11° : 280 à 275 ; blancs, pas d'aff. pas de cote, rosés, 11 à 12°5 : 305 à 315 ; Côtes-du-Rhône, pas d'aff.

ALGÉRIE. — Alger (31), premier choix, tranche libre : 10 à 10°5 : 300 ; 11 à 11°5 : 315 à 300 ; prochaine tranche : 10 à 10°5 : 300 ; 11 à 11°5 : 290 à 282 ; 12° : 295 à 300 ; hors tranche : 10°5 à 11°5 : 225 à 335 ; 12° : 250. — Oran (31), tranche libre, pas de cote, épuisée ; deuxième tranche : 325 à 335 ; quatrième et cinquième/10me : 305 à 320 ; Mascara rouge : deuxième tranche : 335 ; quatrième au dernier/10me : 300 ; Mascara rosé : deuxième tranche, moins de 14° : 325 ; quatrième et cinquième/10me : 310.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 25 MARS AU 31 MARS 1951

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
Rennes	9	1	P	9	6	P	12	7	P	11	—1	P	9	0	»	7	3	9	7	— 1	P
Angers	10	0	P	9	3	»	12	8	P	11	—1	3	10	—1	»	8	2	6	5	— 3	1
Cognac	11	2	»	8	1	»	12	7	P	13	4	P	10	1	P	9	4	21	8	— 1	1
Bordeaux	12	2	P	10	0	P	13	2	P	15	6	P	10	0	P	9	4	15	9	0	4
Tours	10	0	P	8	3	P	12	6	P	10	—1	5		—1	»	8	3	8	8	0	2
Nevers	9	— 2	P	7	— 4	P	8	6	P	11	1	6	9	—3	»	8	4	2	9	3	2
Agen	12	3	P	9	0	»	13	3	P	18	8	P	12	1	P	11	5	5	10	3	2
Clermond-Ferrand	9	— 1	1	4	— 4	P	9	2	»	17	4	3	7	—4	»	9	1	»	11	3	P
Montélimar	14	4	»	8	0	P	12	—1	»	14	6	»	12	0	»	12	1	P	13	3	P
Toulouse	12	3	P	8	0	»	12	2	»	19	8	»	11	3	1	11	4	1	11	4	2
Carcassonne	12	4	2	11	1	»	12	1	»	20	8	»	14		P	12	3	4	13	4	»
Perpignan	14	7	»	11	·	»	17	4	»	17	11	»	16	7	1	13	3	»	14	6	1
Montpellier	15	6	»	11	1	»	15	1	»	13	7	»	16	4	»	13	5	P	15	6	»
Reims	8	0	2	6	—1	P	9	6	4	9	—1	6	7	—2	P	7	0	P	4	3	6
Strasbourg	9	1	4	6	— 2	P	5	4	P	10	1	2	9	—2	»	7	—3	P	9	0	P
Dijon	10	— 1	P	7	— 4	»	7	5	P	11	1	8	9	—1	P	6	—1	3	9	2	1
Lyon	11	0	1	6	— 3	P	9	2	»	15	6	3	9	—1	»	9	2	P	13	4	1
Grenoble	11	1	13	3	0	P	9	0	»	10	6	»	9	2	1	9	2	»	13	4	P
Marseille	17	6	P	8	4	»	13	0	»			»	15	6	»	13	4	P	13	5	8
Nice	18	5	»	13	2	P	14	5	»	16	6	»	21	7	»	17	6	»	13	4	14
Ajaccio	13	5	P	15	1	»	13	1	»	15	1	»	15	6	1		2	P	16	6	16
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : BERGERAC (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

MATERIEL VINICOLE

Les plus hautes références

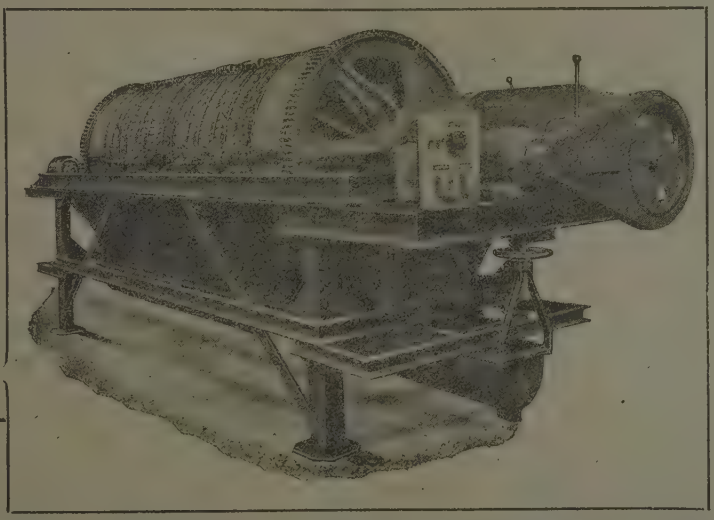
PRESSES HORIZONTALES

A EMIETTAGE AUTOMATIQUE

7 MODÈLES

répondant aux besoins de la plus petite exploitation
aux plus importantes

COOPÉRATIVES



UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

Le fumier est rare,

Les engrais minéraux, seuls, fournissent les éléments indispensables : azote, acide phosphorique, potasse.

Le rôle de **l'HUMUS** dans les vignobles impose la nécessité absolue des amendements humiques.

en voilà !... à bas prix...

TERREAU de GADOUE

CRIBLÉ, TAMISÉ, INODORE

aussi riche que le BON FUMIER de FERME,

mais

"coûte beaucoup moins cher"

TABLEAU COMPARATIF DES PRODUITS FERTILISANTS CONTENUS DANS LE TERREAU DE GADOUES

	TENEUR MOYENNE pour MILLE KILOS				
	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Magnésie	Chaux
1° Fumier d'étable. . .	5 k. 00	2 k. 14	5 k. 04		4 k. 90
2° Fumier d'écurie. . .	4 k. 67	2 k. 79	5 k. 11		8 k. 02
3° **Terreau de Gadoues.**	5 k. 00	4 k. 50	5 k. 00	7 k. 00	44 k. 00

- Livraison FRANCO par CAMIONS dans la region Provençale : (Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Vaucluse).
- Expédition par wagon dans toutes les régions;

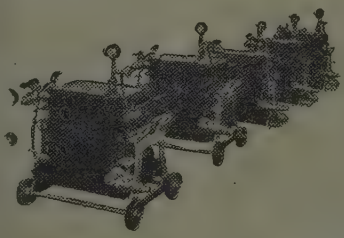
ENTREPRISE G. DOBROUCHKESS
1, Rue Huysmans, PARIS (VI°) — 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

SULFATE D'AMMONIAQUE

en couverture
sur CÉRÉALES
sur PRAIRIES

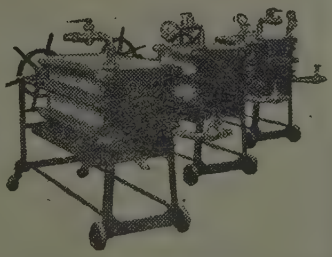
SUR
VIGNES

L'AZOTE FAIT LES GROS RENDEMENTS



FILTRES
A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS
SIMONETON
LE RAINCY
(SEINE-&-OISE)

epresentants et Agents dans le sud de la France

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

OXYCHLORURE DE CUIVRE TECHNIQUE 56-57 %

BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16, 25, 32 & 50%

NICOTINE

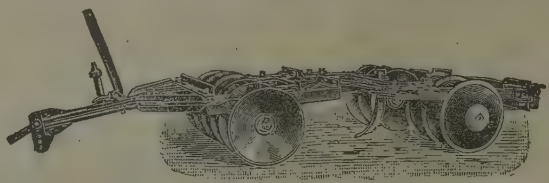
"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



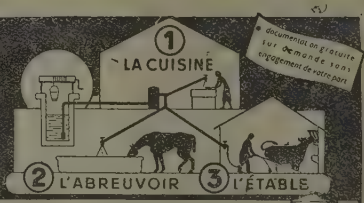
SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Basoules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

3 robinets et la ferme est transformée



* documentation gratuite sur demande, sans engagement de votre part

Avec L'EAU SOUS PRESSION
Quelle économie de temps et de peine.
Installation peu couteuse, amortissable en quelques mois
Consommation d'électricité presque nulle.
Aucun entretien.

AVEC LE GROUPE A PRESSION D'AIR
NOVAER 40

POMPES GUINARD

55 RUE DE BOULOGNE ST-CLOUD (S.-et-O.) MOLitor 48-00

Etude sur les nouveaux insecticides

L'isomère gamma de l'hexachlorocyclohexane

(suite)

Dans notre dernière communication, nous vous avons exposé, brièvement, les caractéristiques générales ainsi que les principales propriétés de l'isomère Gamma.

Nous vous donnons aujourd'hui quelques indications pratiques sur les insectes justiciables de ce puissant insecticide.

Très polyvalent, et en raison de son absence d'odeur résiduelle, il peut être employé dans les locaux les plus divers : habitations, bâtiments publics (casernes, écoles, hôpitaux, restaurants, cuisines, etc...), locaux industriels (moulins, brasseries, malteries, boulangeries, herboristeries, graineteries, mégisseries, tanneries, papeteries, pelleteries, usines ou sont stockés des crins ou des fibres d'origine végétale ou animale, etc...), bâtiments de ferme (écuries, porcheries, vacheries, bergeries, basses-cours, laiteries, etc..., cales des navires et entrepôts divers, caves et silos, champignonnières, germoirs et serres.

Il est spécialement recommandé pour la lutte contre les insectes suivants dont la liste est loin d'être limitative (De très nombreux essais sont actuellement en cours dans l'Union française : A.E.F., A.O.F., Madagascar, Antilles et en Afrique du Nord. Ils nous apporteront d'ici peu de précieux renseignements sur son action dans la lutte contre les insectes commensaux de l'homme ou vecteurs de germes pathogènes) :

Insectes des habitations et des bâtiments publics :

Mouches, drosophiles, moustiques, puces, cafards ou blattes, fourmis, lépismes ou « poissons d'argent », mites et autres insectes importuns ou nuisibles. Bien que plus résistante, la punaise des lits elle-même peut être détruite.

Insectes parasites des semences ou des substances entreposées :

Calandres, bruches, oryzaephilus, triboliums, gnathocères, capucin des grains, cadelle, ténébrie, teignes diverses, dermestes, anthrènes, attagènes, corynètes, trogodermes, ptines, vrillettes, etc...

Insectes des germoirs et des serres :

Pucerons, thrips, aleurodes ou « mouches blanches », teignes diverses, sauterelle japonaise des serres, etc...

Les mouches, les cafards, les moustiques, les lépismes, les mites par exemple, sont immédiatement détruits par la fumigation. Le résultat est visible dès la fin du traitement. La mort des mouches notamment est très rapide et très spectaculaire. Par contre, l'efficacité vis-à-vis des punaises ou des insectes des stocks (charançons ou coléoptères divers, par ex.) n'est contrôlable qu'après 3 à 4 jours.

Dans notre prochaine communication, nous vous donnerons les doses et mode d'emploi de l'isomère Gamma de l'hexachlorocyclohexane.

R. L.-B.
Ingénieur agricole.

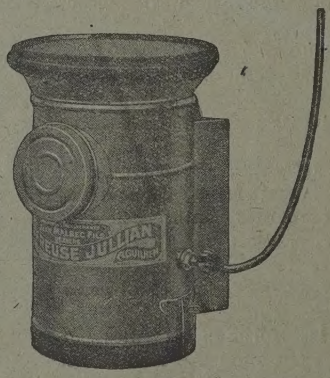
N'attendez pas au dernier jour
Retenez dès aujourd'hui à la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Vos Semences de Printemps :

— **Maïs hybrides** (production locale) :
M. 706 — blanc denté — récolte 15 septembre.
W. 416 — roux denté — récolte fin septembre.
— **Sorghos à grains :**
S. 40 — grain rouge — précoce.
Early Hegari — grain blanc — 1/2 tardif.
— **Carthame inerme jaune.**
— **Tournesol uniflore gris trié.**
— **Fourrages verts d'été et d'ensilage** (résistant à la sécheresse) :
Sorgho sucré : « Rosso Lombardo ».
Sorgho menu sucré : « Sweet Sudan ».
Tournesol gris strié.

Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Contre le Mildiou, l'Oïdium et les Vers de la Grappe

Les Spécialités Agricoles PECHINEY-PROGIL sauveront votre vignoble.

CALENDRIER simplifié des traitements de la vigne :

PULVÉRISEZ les bouillies mixtes suivantes :

1° Du débourrement à la floraison :

VIRICUIVRE MICRONISÉ.	1 kg	par hect. d'eau
HEXALO	1 kg	»
SOFRIL	750 grs	»

2° De la floraison au 30 Juin :

VIRICUIVRE MICRONISÉ.	1 kg	par hect. d'eau
HEXALO	1 kg	»
SOFRIL	500 grs	»

3° En Juillet et en Août :

VIRICUIVRE MICRONISÉ.	1 kg	par hect. d'eau
SOFRIL	500 grs	»

POUDREZ une fois à la floraison, une fois à la nouaison, une fois la véraison avec **SOUFROCLO**, qui protégera votre vignoble, à la fois de l'oïdium et du mildiou de la grappe.

Documentation technique à :

SOCIÉTÉ POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
7, Rue Lamennais. PARIS (8e)

Contre MILDIOU et OIDIUM

UNE NOUVELLE TECHNIQUE DE TRAITEMENT AU MÉLANGE

VERDET ÉMERAUDE... PERMANGANATE

NEUTRE
34,5 % CUIVRE MÉTAL

SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABL.
SILVESTRE
9, cours de Verdun, LYON

AGENT : VIDAL
17, rue Maguelone, MONTPELLIER

DE POTASSE AGRICOLE
SOCIÉTÉ DES USINES CHIMIQUES
RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon, PARIS

Inspecteur régional :
M. FABRE
5, Place des Poilus, PERPIGNAN

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés
dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

AGRICULTEURS

CHASSE-LAPINS

N'attendez pas que les lapins dévorent vos cultures

LE " CHASSE-LAPINS "

les protègera

Adressez votre commande à

« CHASSE-LAPINS », Ets STICKER
VILLENEUVE-LES-AVIGNON (Gard)

Ne perdez plus de VOLAILLES
Ne perdez plus de LAPINS

Des milliers d'éleveurs satisfaits depuis plus de 20 ans utilisent avec succès nos méthodes préventives et curatives.

Faites comme eux, et dès cette année, vous élèverez sans perte des sujets sains et vigoureux.

Demandez-nous aujourd'hui même la notice illustrée F. A. 58 qui vous sera envoyée sans engagement et sans frais pour vous.

LABORATOIRE LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) Tél. 24

NOS PRODUITS SONT EN VENTE :

PHARMACIE DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone, à MONTPELLIER

Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis — MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR, LE SCHLOSOUFRE
(SOUFRE MOUILLABLE)

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, LE SOUPRENIC,
LE PARASITOX, LE SCHLODETE 50 (D.D.T.).

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS
SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GIULLY, Ingénieur agricole.